Downloaded from www.vanenborre.be

NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 18
FR Notice d'utilisation 33
DE Benutzerinformation 50

USER MANUAL

Fornuis
Cooker
Cuisinière
Herd

ZCG55DG

BE LU

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

Inhoud

Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 4
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Kookplaat - Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ _ 6
Kookplaat - Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Oven - Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Oven - Handige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Oven - Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Montage _ 13
Milieubescherming _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17

Wijzigingen voorbehouden

Downloaded from www.vanderborre.be

⚠ Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen
- Voor bescherming van het milieu
- Voor de correcte bediening en werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat als de deur openstaat of als het apparaat in gebruik is. Gevaar voor letsel of ander permanent lichamelijk letsel.
- Gebruik het kinderslot of de Key lock-functie als het apparaat hiermee uitgerust is. Dit voorkomt dat kinderen en dieren het apparaat per ongeluk aanzetten.

Algemene veiligheid

- De specificaties van het apparaat mogen niet worden veranderd. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

Montage

- Alleen een bevoegd elektriciën mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie (indien van toepassing).
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Plaats het apparaat niet op een basis.

Gasaansluiting

- Alleen een vakkundig gasinstallateur kan het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.

- Zorg ervoor dat de luchtstroom rond het apparaat goed is. Een defectueuze luchttoevoer kan zuurstofgebrek veroorzaken.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten. Het moet in plaats daarvan worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de actuele installatieregels. Bijzondere aandacht moet gegeven worden aan de geldende regels betreffende ventilatie.
- Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg dat de ventilatie in de keuken goed is: houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap).
- Meer ventilatie (bijvoorbeeld door het openen van een venster of het verhogen van het niveau van de mechanische ventilatie, indien aanwezig) is noodzakelijk wanneer u het apparaat gedurende een lange periode intensief gebruikt.

Gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als deze aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- De kookplaat van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Gevaar voor brandwonden. Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.
- De kookplaat van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Gevaar voor brandwonden. Gebruik handschoenen wanneer u toebehoren of pannen neerzet of verwijdert.
- Open de deur voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er een licht ontvlambaar alcohol-luchtmengsel ontstaan. Er kan brand ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop
- Laat de pannen niet droogkoken. Dit kan schade veroorzaken aan de pannen en het kookoppervlak.
- Als er voorwerpen of pannen op de kookplaat vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Zet geen hete pannen naast het bedieningspaneel, want de warmte kan het apparaat beschadigen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade aan het emaille van het apparaat te voorkomen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken op de kookplaat als u ze over het oppervlak schuift.
- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie;
  - plaats heet water niet direct in het apparaat;
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Leg geen ontvlambaar materiaal in het deel onder de oven. Bewaar daar alleen hittebestendige accessoires (indien van toepassing).
- Dek de stoomuitgangen van de oven niet af. Deze bevinden zich aan de achterzijde van de bovenkant (indien van toepassing).
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en diameter om per ongeluk kantelen of knoeien te voorkomen. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

Deksel

- Het deksel beschermt het apparaat tegen stof als het gesloten is en vangt vetspatten op indien geopend. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd het deksel altijd schoon.

Download uw manual van www.vanenborre.be

Downloaded from www.vandendorre.be

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het deksel sluit.
- Glazen deksels kunnen barsten als ze heet zijn.

Onderhoud en reiniging

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden. De glazen panelen kunnen breken.
- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen alleen water en zeep om het apparaat te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars.
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt. Spray niets op de verwarmingselementen en de thermostaatsensor.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden ze zwak en kunnen ze breken. U dient ze te vervangen. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.

Servicecentrum

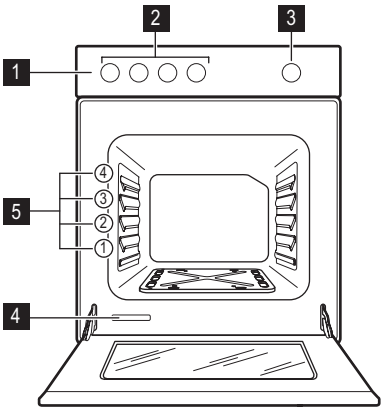
- Alleen een bevoegde servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Verwijdering van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen:
  - Verwijder de deurvergrendeling (indien van toepassing). Dit voorkomt dat kinderen of kleine huisdieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Beschrijving van het product

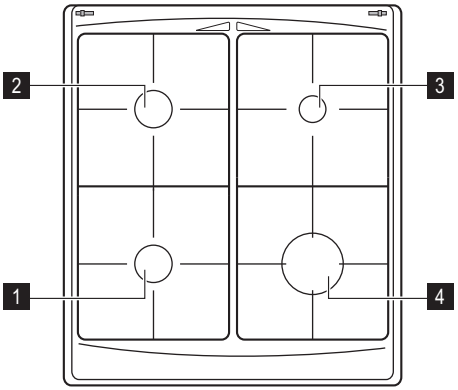
Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Functieknoppen van de kookplaat
3 Bedieningsknop voor ovenfunctie
4 Typeplaatje
5 Plaatroostergeleiders

Downloaded from www.vandenborre.be

Indeling kookplaat



1 Normale brander
2 Normale brander
3 Sudderbrander
4 Snelle brander

Accessoires

- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Bewaarlade**

Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarcompartiment.
Om het compartiment te gebruiken, tilt u de deur voorraan naar omhoog en trek vervolgens naar beneden.

⚠ **Waarschuwing!** De lade kan heet worden als de oven in werking is.

Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

ⓘ Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder het typeplaatje niet.

⚠ **Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

Zet de oven op de maximum temperatuur en laat de oven 45 minuten werken, om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan tijdens normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Kookplaat - Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Ontsteking van de brander

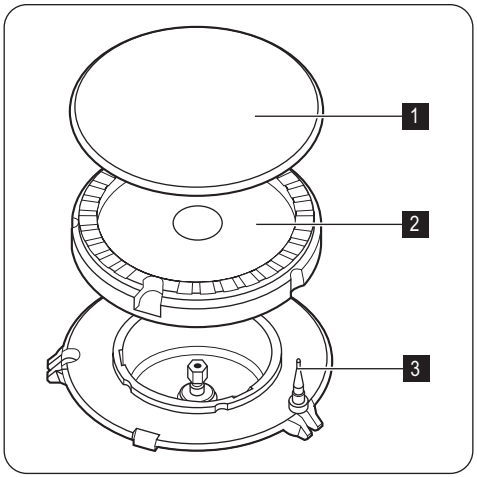
⚠ **Waarschuwing!** Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

ⓘ De brander steeds aansteken voor u het kookgerei plaatst.

Om de brander aan te steken:

1. Breng de vlam bij de brander.
2. Druk de bedieningsknop helemaal in en draai de knop linksom naar de maximale stand .
3. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
4. De vlam afstellen zodra deze regelmatig brandt.

Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.



1 Branderdeksel
2 Branderkroon
3 Thermokoppeling

Waarschuwing! Als de brander na 10 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.

Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.

De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar het symbool draaien.

Waarschuwing! Draai de vlam altijd laag of schakel deze uit voordat u de pannen van de brander haalt.

Downloaded from www.vanuendare.be

Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd deksels op de pannen.
- Draai de vlam lager als de vloeistof begint te koken, zodat deze blijft sudderen.

Gebruik pannen met een bodem die geschikt is voor de afmeting van de brander.

Brander	Diameter van het kookgerei
Snel	160 mm - 280 mm
Normale brander	140 mm - 240 mm
Sudderen	120 mm - 180 mm

Gebruik pannen met een bodem die zo dik en vlak mogelijk is.

Downloaded from www.vanderborre.be

Kookplaat - Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik geen schuurmiddelen, staalwollen sponsjes of zuren, omdat deze schade kunnen veroorzaken aan het apparaat.

- Maak de emaillen onderdelen, doppen en kronen schoon met een warm sopje.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.
- De pannensteunen **mogen niet** in de afwasmachine worden gewassen; ze moeten **met de hand** worden afgewassen.
- Zorg ervoor dat u de pannensteunen op de juiste manier terugplaatst nadat u ze schoongemaakt heeft.
- Om de branders goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannensteunen in het midden van de brander staan.
- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

Oven - Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Ovenfuncties

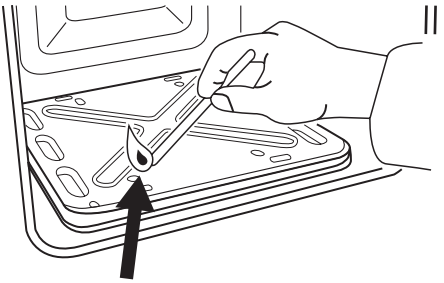
De oven heeft de volgende functies:

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat uitschakelen.
	Maximale gastoevoer	De oventemperatuur instellen - hoogste stand.
	Pizza	Pizza maken.
	Minimale gastoevoer	De oventemperatuur instellen - laagste stand.

Gasoven

De gasbrander ontsteken:

1. Open de ovendeur.
2. Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.



Downloaded

3. Druk op hetzelfde moment op de knop voor de ovenfuncties en draai deze naar links naar de maximale instelling.
4. Wanneer de vlam brandt, houdt u de bedieningsknop van de gasoven ongeveer 15 seconden ingedrukt.

Na ontsteking:

1. Laat u de knop los.
2. Sluit u de ovendeur.
3. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de gewenste stand.

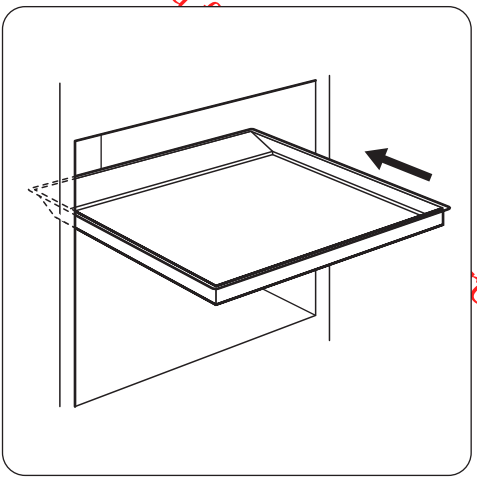
Veiligheidsinrichting oven:
De oven beschikt over een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam dooft.

Als de gasbrander van de oven niet wordt ingeschakeld of als deze per ongeluk dooft:

1. Laat de knop voor de ovenfuncties los en draai deze naar de uit-stand.
2. Open de ovendeur.
3. Probeer de brander na een minuut opnieuw in te schakelen.

De bakplaat plaatsen

Plaats de bakplaat in het midden van de oven, tussen de voor- en achterwand. Dit zorgt ervoor dat de warmte zich voor en achter de bakplaat kan verspreiden. Zorg dat de bakplaat zoals op de afbeelding wordt geplaatst, met het hellend oppervlak achteraan.



Waarschuwing! Duw de bakplaat niet helemaal tot het einde van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.

Oven - Handige aanwijzingen en tips

Let op! Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- Warm de oven ongeveer 10 minuten voor het bakken voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Bereid geen vlees dat minder weegt dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Gebruik een lekbak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.

Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

Downloaded from www.vanenburg.be

Bereidingstabel

Gerecht	Gewicht (g)	Type bakplaat	Rekstand	Voorverwarmen (minuten)	Bereidingstemperatuur. (°C)	Omvang vlam[1)]	Bereidingstijd (minuten)
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	250	aluminium	3	15	150	3-4	20-30
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	250	emaille	3	15	150	3-4	20-25
Platte taart	1000	aluminium	3	10	175	5	30-40
Platte taart	1000	emaille	3	10	175	5	30-35
Koffiebroodjes met appel en gist	2000	aluminium/ emaille	3	10	200	6	40-50
Appeltaart	1200+1200	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm)	3	10	200	6	60-70
Kleine cakes	500	aluminium	3	10	175	5	30-40
Kleine cakes	500	emaille	3	10	175	5	25-35
Biscuittaart zonder vet	350	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)	3	10	175	5	30-35
Pannenkoek	1500	aluminium, emaille	3	-	175	5	50-60[2)]
Hele kip	1400	ovenrek [3)]	3[3)]	-	265	7	50-60
Vlaaibrood	800	aluminium	3	20	265	7	10-15

Gerecht	Gewicht (g)	Type bakplaat	Rekstand	Voorverwarmen (minuten)	Bereidingstemperatuur. (°C)	Omvang vlam[1)]	Bereidingstijd (minuten)
Vlaaibrood	800	emaille	3	20	265	7	10-15
Gevulde gistcake	1200	aluminium	3	15	200	6	40-50
Gevulde gistcake	1200	emaille	3	15	200	6	35-45
Pizza	1000	aluminium, emaille	2	10	265	7	25-35
Kwarktaart	2600	aluminium, emaille	3	-	175	5	90-100
Zwitserse appelflan	1900	aluminium, emaille	3	15	230-250	6-7	50-60
Kerstcake	2400	aluminium, emaille	3	15	175	5	60-70[4)]
Quiche Lorraine	1000	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)	2	15	230	6-7	40-50
Quiche Lorraine	1000	1 ronde emaillen bakplaat (diameter: 26 cm)	2	15	230	6-7	30-40
Boerenbrood	750+750	2 aluminium bakplaten (lengte: 20 cm)	3	15	200	6	50-60
Roemeense biscuittaart	600+600	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm)	3	10	175	5	40-50
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	500	aluminium, emaille	3	10	175	5	20-30
Schuimpjes	400	aluminium, emaille	3	-	165	4	45-55
Petit Choux	500	aluminium	3	10	200	6	30-40

Gerecht	Gewicht (g)	Type bak-plaat	Rekstand	Voorverwar-men (minu-ten)	Bereidings-tempera-tuur. (°C)	Omvang vlam[1)]	Bereidings-tijd (minu-ten)
Petit Choux	500	emaille	3	10	200	6	25-35
Kruimeltaart	1500	aluminium	3	15	230	6-7	35-45
Kruimeltaart	1500	emaille	3	15	230	6-7	30-40
Biscuitge-bak	600	aluminium	3	10	175	5	30-40
Biscuitge-bak	600	emaille	3	10	175	5	30-35
Botercake	600	aluminium	3	15	190	5-6	30-40
Botercake	600	emaille	3	15	190	5-6	30-35

1) Gastoevoerinstelling bij benadering (1 - minimale gastoevoer, 8 - maximale gastoevoer).
2) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.
3) Plaats een bakplaat onder het ovenrek, op inzetniveau 2.
4) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de bedieningsknop van de oven naar de pizza-stand te draaien.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Oven - Onderhoud en reiniging

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

De ovendeur reinigen

De ovendeur is uitgerust met twee glasplaten die achter elkaar zijn geplaatst. Om het reinigen te vergemakkelijken verwijdert u de ovendeur.

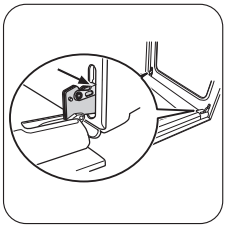
Waarschuwing! De ovendeur kan dichtslaan als u het binnenste glaspaneel probeert te verwijderen en de deur nog gemonteerd is.

Waarschuwing! Zorg dat het glas is afgekoeld voordat u de deur schoonmaakt. Het glas zou kunnen barsten.

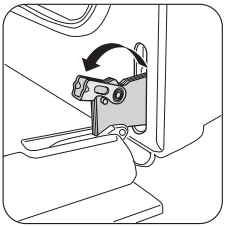
Download from www.vandenborre.be

⚠ **Waarschuwing!** Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

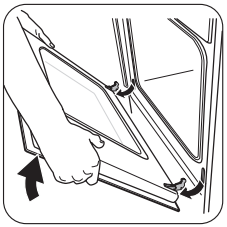
De ovendeur en de glasplaat verwijderen



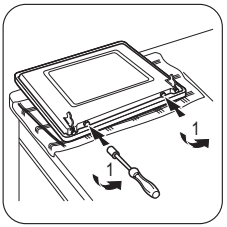
❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



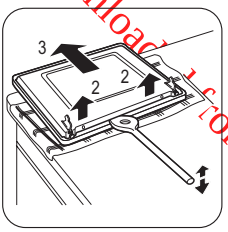
❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



❹ Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek.
Gebruik een schroevendraaier om de 2 schroeven aan de onderzijde van de deur te verwijderen.

Belangrijk! Raak de schroeven niet kwijt.

.



❺ Gebruik een kunststoffen of houten spatel - of gelijkaardig - om de binnendeur te openen.
Houd de buitendeur vast en druk de binnendeur tegen de bovenste rand van de deur.

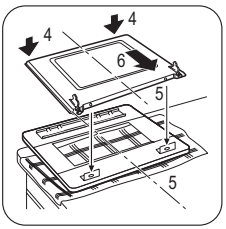
❻ Hef de binnendeur op.

❼ Maak de binnenzijde van de deur schoon. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.

⚠ **Waarschuwing!** Reinig de glasplaat alleen met een sopje. Schuurmiddelen, vlekkenverwijderaars en scherpe voorwerpen (zoals messen of krabbers) kunnen het glas beschadigen.

De deur en de glasplaat terugplaatsen

Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug. Om dit te doen moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.



Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 sec. ingedrukt.

Down

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gasring brandt onregelmatig.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Controleer de kookstanden.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

.be

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

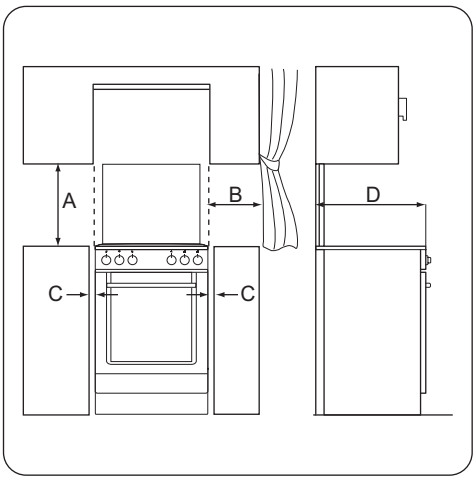
Serienummer (S.N.) .....

Montage

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Locatie van het apparaat

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimale afstanden

Afmeting	mm
A	690

Afmeting	mm
B	150
C	20
D	540

Technische gegevens

Apparaat klasse 2, subklasse 1 en klasse 1.

Afmeting	
Hoogte	850 mm
Breedte	500 mm
Diepte	535 mm
Ovencapaciteit	59 l

Gascategorie	II2E+3+
Gastoevoer	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Bypassdiameter

Brander	Ø Bypass in 1/100 mm.
Sudderen	29
Normale brander	32
Snel	42
Oven	44

Gasbranders

Brander	Normale kracht kW	Halve kracht kW	Type gas	Druk mbar	Inj. Diameter mm	Cons. g/uur
Sudderbrander	1,00	0,35	Aardgas G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Aardgas G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butaan G30	28–30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propaan G31	37	0,50	71,41
Normale brander	2,00	0,43	Aardgas G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Aardgas G25	25	0,96	
	2,00	0,43	Butaan G30	28–30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propaan G31	37	0,71	142,83
Snelle brander	2,60	0,72	Aardgas G20	20	1,13	-
	2,40	0,72	Aardgas G25	25	1,13	
	2,50	0,72	Butaan G30	28–30	0,77	181,78
	2,50	0,72	Propaan G31	37	0,77	178,53
Oven	2,70	0,90	Aardgas G20	20	1,20	-
	2,50	0,90	Aardgas G25	25	1,20	-
	2,70	0,90	Butaan G30	28–30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propaan G31	37	0,80	192,82

Gasaansluiting

Kies voor vaste leidingen of gebruik een flexibele pijp van roestvrij staal die voldoet aan de geldende voorschriften. Als u flexibele metalen pijpen gebruikt, let er dan op dat deze niet in aanraking komen met beweegbare onderdelen en niet platgedrukt worden.

Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen

Als het mogelijk is om de aansluiting gemakkelijk te controleren in volledige aansluitzone, kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet goed worden aangespannen door klemmen.

Montage: gebruik de leidinghouder. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting. De flexibele leiding is klaar voor gebruik als:

- ze niet meer kan worden opgewarmd dan kamertemperatuur, (hoger dan 30 °C);
- de leiding niet langer is dan 1500 mm;
- de leiding geen knikken vertoont;
- de leiding niet onderworpen is aan tractie of torsie;
- de leiding niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- de leiding gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren.

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat erin te controleren of:

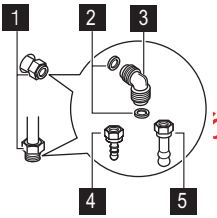
- ze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er een of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.

Belangrijk! Controleer wanneer de installatie is voltooid of elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

⚠ **Waarschuwing! Voordat u het gas aansluit, sluit de hoofdkraan van de gastoevoer.**



1 Gasaansluitingspunt (er is slechts één punt geschikt voor het apparaat)
2 Pakking
3 Instelbare aansluiting
4 LPG leidinghouder
5 Aardgas pijphouder

ⓘ Het toestel is ingesteld op standaard gas, om de instelling te wijzigen kiest u de pijphouder uit de lijst. Gebruik altijd de pakking.

Aan verschillende types gas aanpassen

⚠ **Waarschuwing!** Laat alleen een bevoegd persoon de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.

ⓘ Dit apparaat is bedoeld om met aardgas te werken. Met de correcte gasinspuiters kan het ook met vloeibaar gas werken.

⚠ **Waarschuwing!** Voordat u de gasinspuiters vervangt, moet u ervoor zorgen dat de gasknoppen zich in de UIT-stand bevinden. Laat het apparaat volledig afkoelen. U kan zich verwonden.

Vervanging van hoofdsproeiers

Vervang de mondstikken wanneer u het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt.
4. Om de onderdelen te monteren, voert u de stappen in omgekeerde volgorde uit.
5. Vervang het typelabel (naast de gastoevoerleiding) door het label voor het nieuwe type gastoevoer. Het plaatje kunt u vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

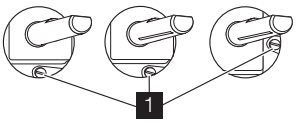
Down... om www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Instellen van het minimum niveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

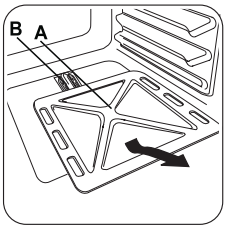
1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop naar de minimumpositie.
3. Verwijder de bedieningsknop.
4. Stel de bypass-schroefstand in met een dunne schroevendraaier. Als u overschakelt van aardgas 20 mbar op vloeibaar gas, draai de schroef dan helemaal in. Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas 20 mbar, draai de bypass-schroef dan ongeveer 1/4 draai los.

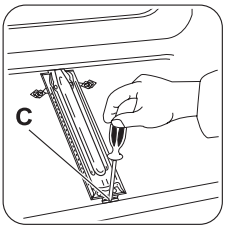


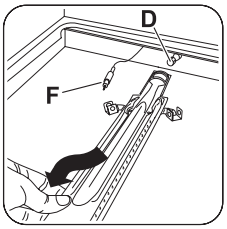
1 Minimale schroefafstelling

5. Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

Vervangen van ovenspuitmonden







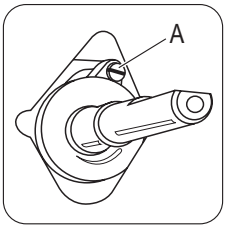
1. Verwijder de onderste plaat in de oven (**A**) om toegang te krijgen tot de ovenbrander (**B**).
2. Maak schroef (**C**) los die de brander op zijn plaats houdt.
3. Verplaats voorzichtig de brander van de spuitmondsteun (**D**).

Schuif deze naar de linkerzijde. Zorg ervoor dat de brandermof op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de draad van de thermokoppelgeleider (**F**).

4. Maak de injector (**D**) los met een sleutel van 7 mm en verwijder deze. Vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de brander door de stappen in omgekeerde volgorde te volgen.
6. Vervang het label dat het type gas vermeldt - in de buurt van de gastoevoer - door een label dat het nieuwe type gas vermeldt.

Minimale aanpassing van de gasbrander:

1. Verwijder de bedieningsknop van de oven.
2. Pas de instelschroef aan (**A**) met een schroevendraaier.



Het type gas wijzigen	De instelschroef aanpassen
Van aardgas naar vloeibaar gas	Span de instelschroef volledig aan.
Van vloeibaar gas naar aardgas	Maak de instelschroef ongeveer 3/4 draai losser.

3. Monteer de bedieningsknop van de oven.
4. Steek de brander aan. Raadpleeg "Gasoven: De gasbrander ontsteken".
5. Stel de bedieningsknop van de oven op maximum en laat de oven minimum 10 minuten opwarmen.
6. Draai de bedieningsknop van maximum naar minimum.

De vlam regelen. Als de vlam uitgaat, voert u de procedure van punt 1 tot 6 opnieuw uit. Er moet een kleine, regelmatige vlam zijn op de branderkroon zijn.

De fabrikant zal niet aansprakelijk zijn als u deze veiligheidsmaatregelen niet volgt.

Downloaded from www.vanbuinborre.be

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Downloaded from www.vanderborre.be

Contents

Safety information _____ 18
Product description _____ 20
Before first use _____ 21
Hob - Daily Use _____ 21
Hob - Helpful hints and tips _____ 22
Hob - Care and Cleaning _____ 22
Oven - Daily Use _____ 23
Oven - Helpful hints and tips _____ 24
Oven - Care and Cleaning _____ 27
What to do if… _____ 28
Installation _____ 29
Environment concerns _____ 32

Subject to change without notice

⚠ Safety information

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your own safety and the safety of your property
- For the protection of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.
The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

Children and vulnerable people safety

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child lock or Key lock function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

Installation

- Only an approved technician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation (if applicable).
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Do not put the appliance on a base.

Gas connection

- Only an approved gas installer can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that airflow around the appliance is good. A defective air supply can cause lack of oxygen.
- Information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that ventilation in the kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you operate the appliance intensively for a long time .

Use

- Only use the appliance for domestic cooking tasks. Do not use the appliance for commercial and industrial use. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Always monitor the appliance during operation.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is a risk of burns.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- The cooking surface of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepans lids, on the surface, as they can become hot.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware
- Do not let cookware boil dry. This can cause damage to the cookware and hob surface.
- If an object or cookware falls on the hob surface, the surface can be damaged.
- Do not put hot cookware near to the control panel because the heat can cause a damage to the appliance.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the appliance enamel.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the hob surface if you move them on the surface.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  - do not put hot water directly into the appliance;
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not put flammable materials in the compartment below the oven. Keep there only heat-resistant accessories (if applicable).
- Do not cover oven steam outlets. They are at the rear side of the top surface (if applicable).
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter to prevent accidental tilting or spilling. There is a risk of burns.

Lid

- The lid protects the appliance from dust when closed and collects splashes of grease when opened. Do not use it for other functions.
- Keep the lid clean all the time.
- Make sure that the appliance is cold before you close the lid.
- Glass lids can shatter when hot.

Care and cleaning

- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns. There is a risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.

Downloaded from www.vanenborre.be

- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers.
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Do not spray anything on the heating elements and the thermostat sensor.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.

- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy.

Service centre

- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

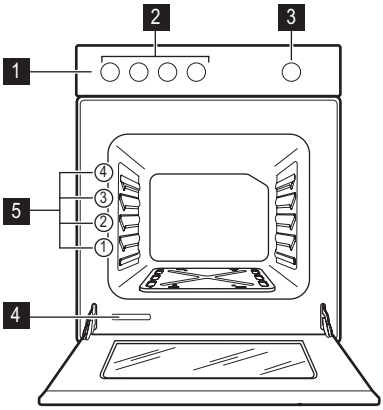
Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage:
  - Discard the door catch (if applicable). This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is a risk of suffocation.

Downloaded from www.vanheerdorre.be

Product description

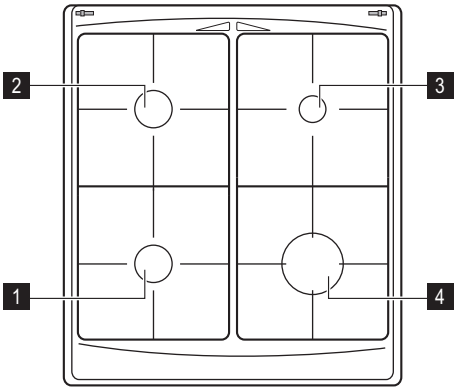
General overview



1 Control panel
2 Hob control knobs
3 Oven function control knob
4 Rating plate
5 Shelf runner

Downloaded from www.vandenborre.be

Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Semi-rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Rapid burner

Accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Storage compartment**

Below the oven is the storage compartment.
To use the compartment, lift the lower front door then pull down.

⚠ **Warning!** The storage compartment can become hot when the appliance operates.

Before first use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

ⓘ Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

⚠ **Caution!** To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

⚠ **Caution!** Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

Set an oven to maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Hob - Daily Use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Ignition of the burner

⚠ **Warning!** Be very careful when you use open fire in kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case misuse of the flame.

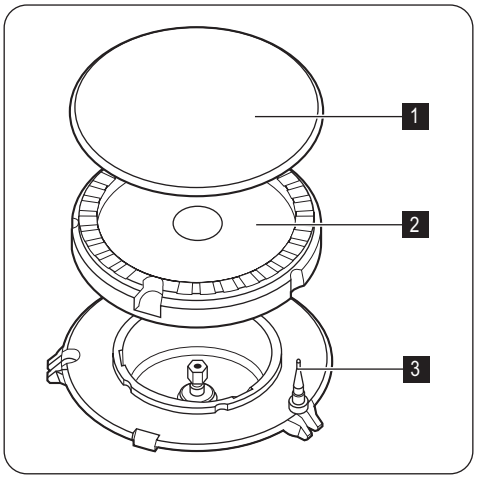
ⓘ Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

1. Put the flame near the burner.
2. Push the related control knob down and turn it counterclockwise to the maximum position ◊.

3. Keep the control knob pushed for approximately 10 seconds; this will let thermocouple warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
4. Adjust the flame after it is regular.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



1 Burner cap
2 Burner crown
3 Thermocouple

Warning! If the burner does not light after 10 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ▮.

Warning! Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans of the burner.

Downloaded from www.vanuendorre.be

Hob - Helpful hints and tips

Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of the burner.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	160 mm - 280 mm

Burner	Diameters of cookware
Semi-rapid	140 mm - 240 mm
Auxiliary	120 mm - 180 mm

Use cookware with the bottom as thick and flat as possible.

Hob - Care and Cleaning

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Warning! Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

Warning! For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ **Warning!** Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids, they can cause damage to the appliance.

- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash it with warm soapy water.
- Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof; they must be washed **by hand**.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Oven - Daily Use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Oven Functions

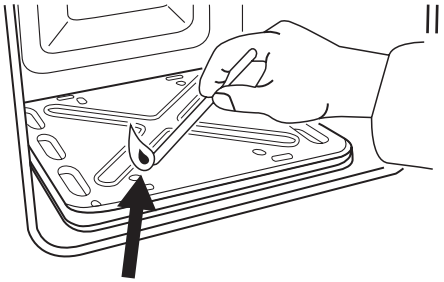
The oven has these functions:

Oven function		Application
	Off position	To switch off the appliance.
	Maximum gas supply	To adjust the oven temperature - highest setting.
	Pizza	To make pizza.
	Minimum gas supply	To adjust the oven temperature - lowest setting.

Gas oven cooking

Ignition of the oven gas burner:

1. Open the oven door.
2. Hold a flame near the hole in the bottom of the oven cavity.



3. At the same time push the knob for the oven functions down and turn it counter-clockwise to the maximum setting.
4. When the flame comes on, keep the gas oven control knob pushed for approximately 15 seconds.

After ignition:

1. Release the knob.
2. Close the oven door.
3. Turn the knob for the oven functions to the necessary setting.

Oven safety device:

The oven has a thermocouple. It stops the gas flow, if the flame goes out.

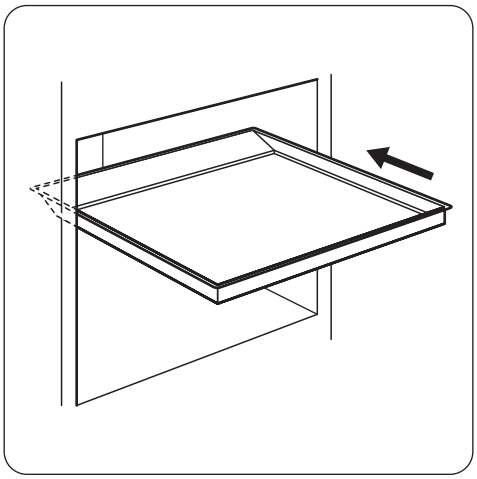
ⓘ If the oven gas burner does not come on or if it accidentally goes out:

1. Release the knob for the oven functions and turn it to the off position.
2. Open the oven door.
3. After one minute, try to light the burner again.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inserting the baking tray

Put the tray in the centre of the oven cavity, between the front and rear wall. This ensures that the heat can circulate in front of and behind the baking tray. Make sure that the tray is positioned like in the picture, with the angled slope in the rear.



⚠ **Warning!** Do not push the baking tray all the way to the rear wall of the oven cavity. This prevents the heat from circulating around the tray. The food may be burnt, especially in the rear part of the tray.

Oven - Helpful hints and tips

⚠ **Caution!** Use a deep baking tray for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

Baking cakes

- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking table

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Cooking temp. (°C)	Flame length[1)]	Cooking / baking time (minutes)
Pastry stripes	250	aluminized	3	15	150	3-4	20-30
Pastry stripes	250	enamelled	3	15	150	3-4	20-25
Flat cake	1000	aluminized	3	10	175	5	30-40
Flat cake	1000	enamelled	3	10	175	5	30-35
Yeast cake with apples	2000	aluminized / enamelled	3	10	200	6	40-50
Apple pie	1200+1200	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	3	10	200	6	60-70
Small cakes	500	aluminized	3	10	175	5	30-40
Small cakes	500	enamelled	3	10	175	5	25-35
Fatless sponge cake	350	1 round tray (diameter: 26 cm)	3	10	175	5	30-35
Drip pan cake	1500	aluminized, enamelled	3	-	175	5	50-60[2)]
Chicken, whole	1400	oven shelf[3)]	3[3)]	-	265	7	50-60
Flan bread	800	aluminized	3	20	265	7	10-15
Flan bread	800	enamelled	3	20	265	7	10-15
Stuffed yeast cake	1200	aluminized	3	15	200	6	40-50
Stuffed yeast cake	1200	enamelled	3	15	200	6	35-45
Pizza	1000	aluminized, enamelled	2	10	265	7	25-35
Cheese cake	2600	aluminized, enamelled	3	-	175	5	90-100
Swiss apple flan	1900	aluminized, enamelled	3	15	230-250	6-7	50-60
Christmas cake	2400	aluminized, enamelled	3	15	175	5	60-70[4)]

Downloa
e.be

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Cooking temp. (°C)	Flame length[1)]	Cooking / baking time (minutes)
Quiche Lorraine	1000	1 round aluminized tray (diameter: 26 cm)	2	15	230	6-7	40-50
Quiche Lorraine	1000	1 round enamelled tray (diameter: 26 cm)	2	15	230	6-7	30-40
Peasant bread	750+750	2 aluminized trays (length: 20 cm)	3	15	200	6	50-60
Romanian sponge cake	600+600	2 aluminized trays (length: 25 cm)	3	10	175	5	40-50
Swiss roll	500	aluminized, enamelled	3	10	175	5	20-30
Meringue	400	aluminized, enamelled	3	-	165	4	45-55
Petit Choux	500	aluminized	3	10	200	6	30-40
Petit Choux	500	enamelled	3	10	200	6	25-35
Crumble cake	1500	aluminized	3	15	230	6-7	35-45
Crumble cake	1500	enamelled	3	15	230	6-7	30-40
Sponge cake	600	aluminized	3	10	175	5	30-40
Sponge cake	600	enamelled	3	10	175	5	30-35
Buttered cake	600	aluminized	3	15	190	5-6	30-40
Buttered cake	600	enamelled	3	15	190	5-6	30-35

1) Approximate gas supply setting (1 - minimum gas supply, 8 - maximum gas supply).
2) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.
3) Put a baking tray under the oven shelf, on shelf level 2.
4) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

When you cook Pizza, for best results turn the oven control knob to the Pizza position.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Oven - Care and Cleaning

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Cleaning the oven door

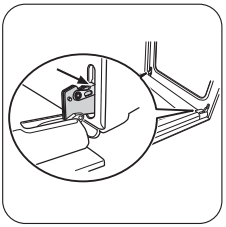
The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door.

Warning! The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

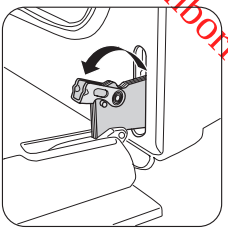
Warning! Make sure that the glass panels are cool, before you clean the door. There is the risk that the glass breaks.

Warning! When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

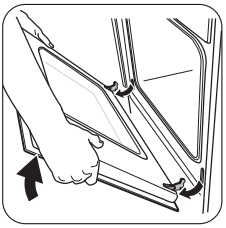
Removing the oven door and the glass panel



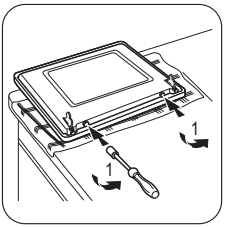
❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat.

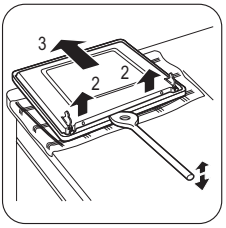


❹ Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.
Use a screwdriver to remove 2 screws from the bottom edge of the door.

Important! Do not lose the screws.

.

Downloaded from www.vandenborre.be



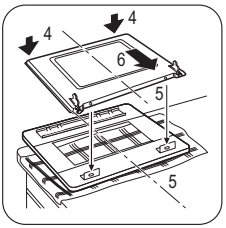
❺ Use a spatula made of wood or plastic or equivalent to open the inner door.
Hold the outer door, and push the inner door against the top edge of the door.

❻ Lift the inner door.
❼ Clean inner side of the door.
Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.

⚠ **Warning!** Only clean the glass panel with water and a soap. Abrasive cleaning agents, stain removers and sharp objects (e.g. knives or scrapers) can cause damage to the glass.

Inserting the door and the glass panel

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in opposite way.



What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The flame is blown out immediately after ignition.	The thermocouple is not heated sufficiently.	After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly.	The burner crown is blocked with food residue.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.
The oven does not heat up.	The oven is not activated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Control the settings.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

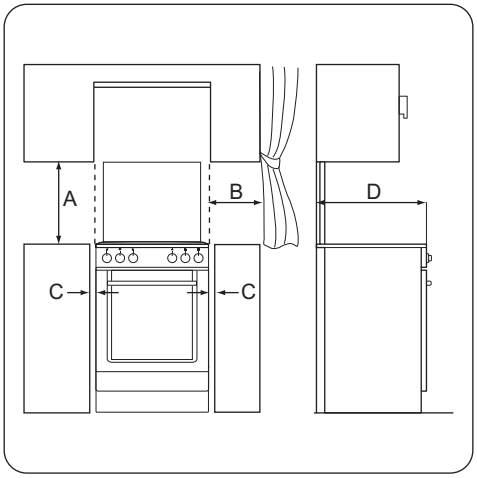
Serial number (S.N.) .....

Downloade

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



Minimal distances

Dimension	mm
A	690
B	150
C	20
D	540

Technical Data

Appliance class 2, sub class 1 and class 1.

Dimensions	
Height	850 mm
Width	500 mm
Depth	535 mm
Oven capacity	59 l
Gas Category	II2E+3+
Gas Supply	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm.
Auxiliary	29
Semi-rapid	32
Rapid	42
Oven	44

Gas burners

Burner	Normal power kW	Reduced power kW	Type of gas	Pressure mbar	Inj. Diameter mm	Cons. g/h
Auxiliary burner	1,00	0,35	Natural Gas G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Natural Gas G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28–30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Semi-rapid burner	2,00	0,43	Natural Gas G20	20	0,96	-

Down

Burner	Normal power kW	Reduced power kW	Type of gas	Pressure mbar	Inj. Diameter mm	Cons. g/h
	1,85	0,43	Natural Gas G25	25	0,96	
	2,00	0,43	Butane G30	28–30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Rapid burner	2,60	0,72	Natural Gas G20	20	1,13	-
	2,40	0,72	Natural Gas G25	25	1,13	
	2,50	0,72	Butane G30	28–30	0,77	181,78
	2,50	0,72	Propane G31	37	0,77	178,53
Oven	2,70	0,90	Natural Gas G20	20	1,20	-
	2,50	0,90	Natural Gas G25	25	1,20	-
	2,70	0,90	Butane G30	28–30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propane G31	37	0,80	192,82

e.be

Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed.

Flexible nonmetal pipes connection

If it is possible to easily control the connection in its full area, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

Installation: use the pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

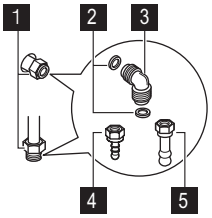
- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

Important! When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

⚠ **Warning! Before gas connection close the primary valve of the gas supply.**



1 Gas connection point (only one point is applicable for appliance)
2 Gasket
3 Adjustable connection

4 LPG pipe holder

5 Natural Gas pipe holder

The appliance is set to default gas, to change the setting choose pipe holder from the list. Always use the gasket sealing.

Adjustment to different types of gas

Warning! Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.

This appliance is for operation with natural gas. With the correct injectors, you can also operate it with liquid gas.

Warning! Before replacing the injectors, make sure that the gas knobs are in the Off position. Let the appliance cool off fully. There is a risk of injury.

Injectors replacement

Replace the nozzles when changing the gas type.

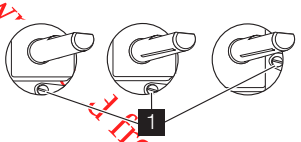
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use.
4. To assemble the parts, do the same steps in reverse.
5. Replace the rating label (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this label in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

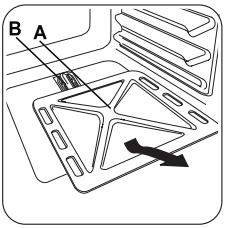
1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the control knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position. If you change from natural gas 20 mbar to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in. If you change from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.

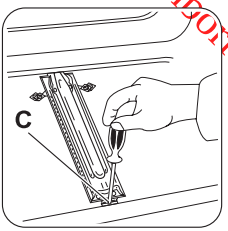


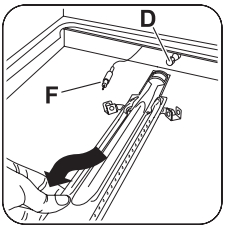
1 Minimum adjustment screw

5. Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

Oven injector replacement





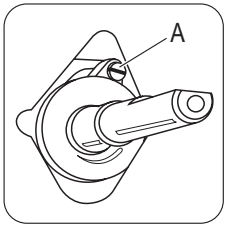


1. Remove the bottom plate of the oven cavity (**A**) to get access to the oven burner (**B**).
2. Release the screw (**C**) which keeps the burner in position.
3. Carefully move the burner off the injector support (**D**). Slowly move it to the left side. Make sure that the burner bush stays on the burner mouthpiece. Do not apply force to the wire of the thermocouple conductor (**F**).
4. Release the injector (**D**) with a 7 mm socket spanner and remove it. Replace it with the necessary one.
5. Assemble the burner in opposite sequence.
6. Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one related to the new gas type.

Minimum level adjustment of the gas oven burner:

1. Remove the oven control knob.
2. Adjust the adjustment screw (**A**) with a thin-bladed screwdriver.

Downloaded from www.vandenborre.be



Change of the type of gas	Adjustment of the adjustment screw
From natural gas to liquid gas	Fully tighten the adjustment screw in.
From liquid gas to natural gas	Release the adjustment screw approximately 3/4 of a turn.

3. Attach the oven control knob.
4. Light the oven burner. Refer to "Gas oven cooking: Ignition of the gas oven burner".
5. Set the oven control knob to maximum and let the oven heat for a minimum of 10 minutes.
6. Turn the oven control knob from maximum to minimum.

Control the flame. If the flame goes out, do the procedure from point 1 to point 6 again. There must be a small regular flame on the oven burner crown.

The manufacturer declines liability if you do not obey these safety measures.

Downloaded from www.vandenborre.be

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Downloaded from www.vanderborre.be

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 33
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ 37
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ 38
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Four - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 43
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ _ 44
Installation _ 45
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ _ 49

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre.
Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Mesures générales de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Instructions d'installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

Raccordement gaz

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.

Download d'ron www.vandenborre.be

- Veillez à assurer une bonne aération autour de l'appareil : Une alimentation d'air défectueuse peut provoquer un manque d'oxygène.
- Les informations concernant l'alimentation de gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation de produits de combustion. Il doit être installé et raccordé d'après les réglementations actuelles d'installation. Portez une attention particulière aux conditions relatives à l'aération.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère chaleur et humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).
- Il faut aérer davantage lorsque vous utilisez l'appareil intensément sur une longue période (par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant l'aération mécanique le cas échéant).

Utilisation

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie !
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).

- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- N'utilisez que des batteries de cuisine stables, de forme et diamètre appropriés pour éviter tout renversement ou basculement accidentel. Risque de brûlure.

Couvercle

- Le couvercle protège l'appareil de la poussière en position fermée, et recueille les projections de graisse en position ouverte. Évitez de l'utiliser pour tout autre usage.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours propre.
- Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de refermer le couvercle.
- Les couvercles de verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les éléments et la sonde du thermostat.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

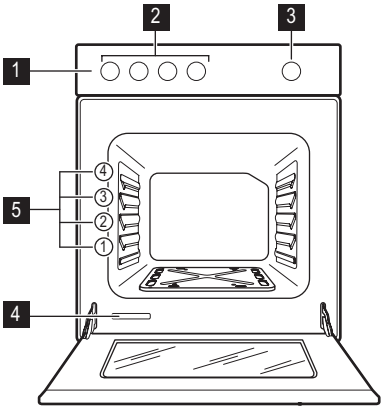
Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte (le cas échéant). Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Il y a un risque d'asphyxie.

Downloaded from www.vandenborre.be

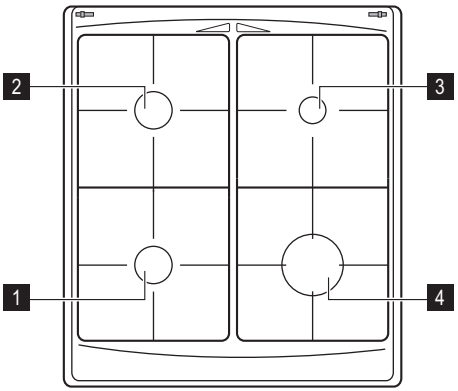
Downloaded from www.vandenborre.be

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Manettes de la table de cuisson
3 Sélecteur de fonctions du four
4 Plaque signalétique
5 Gradin

Description de la table de cuisson



1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Brûleur rapide

Accessoires

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Compartiment de rangement**

Un compartiment de rangement est présent sous le four.
Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure avant puis tirez vers le bas.

⚠ **Avertissement** Le compartiment peut s'échauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

Downloaded from www.vandijcke.be

Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

ⓘ Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffe

Mettez le four en fonctionnement à la température maximale et faites-le chauffer à vide pendant 45 minutes pour éliminer les éventuels résidus à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Allumage du brûleur

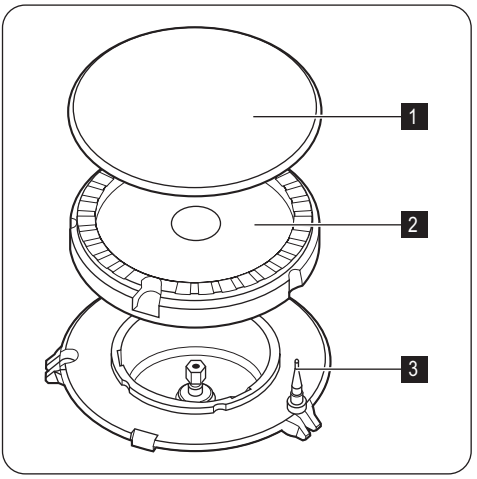
⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme.

ⓘ Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. .
3. Maintenez la manette appuyée pendant environ 10 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

ⓘ Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



1 Chapeau du brûleur
2 Couronne du brûleur
3 Thermocouple

⚠ **Avertissement** Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

ⓘ Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Downloaded from ...ndenborre.be

Arrêt du brûleur

Tournez la commande sur la position "arrêt" ▌.

⚠ **Avertissement** Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

Table de cuisson - Conseils

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille du brûleur utilisé.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	160 mm - 280 mm
Semi-rapide	140 mm - 240 mm
Auxiliaire	120 mm - 180 mm

Choisissez un récipient à fond aussi plat et épais que possible.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

⚠ **Avertissement** Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

⚠ **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.
- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main**.
- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.
- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de support en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Four - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Fonctions du four

Le four a les fonctions suivantes :

Fonction du four		Utilisation
▌	Position Arrêt	Pour mettre l'appareil à l'arrêt.
	Alimentation en gaz maximum	Pour régler la température du four au niveau maximum.

Down

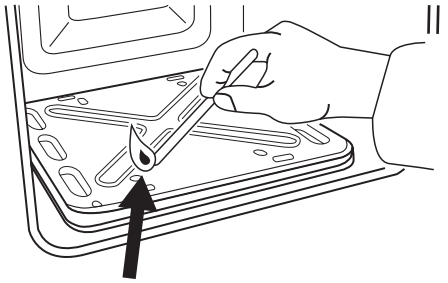
Fonction du four		Utilisation
	Sole Pulsée	Pour faire des pizzas.
	Alimentation en gaz minimum	Pour régler la température du four au niveau minimum.

www.vandenborre.be

Four à gaz

Allumage du brûleur du four à gaz :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Appuyez en même temps sur la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la dans le sens opposé des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum.
4. Lorsque la flamme apparaît, continuez d'appuyer sur la manette du four pendant environ 15 secondes.

Après l'allumage :

1. Relâchez la manette.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

Dispositif de sécurité du four :

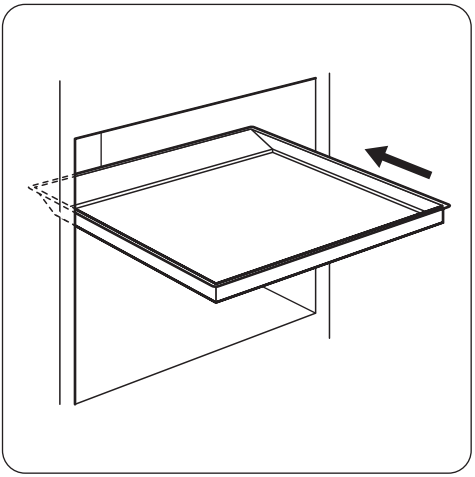
Le four est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

Si le brûleur du four ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la en position Arrêt.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



Avertissement Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ **Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson
- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableau de cuisson

Aliment	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Temp. de cuisson (°C)	Longueur de flamme 1)	Temps de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	aluminée	3	15	150	3-4	20-30
Languettes de pâte feuilletée	250	en émail	3	15	150	3-4	20-25
Galette	1000	aluminée	3	10	175	5	30-40
Galette	1000	en émail	3	10	175	5	30-35
Brioche aux pommes	2000	aluminée / en émail	3	10	200	6	40-50

Down

Aliment	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Temp. de cuisson (°C)	Longueur de flamme 1)	Temps de cuisson (minutes)
Tarte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	3	10	200	6	60-70
Petits gâteaux	500	aluminée	3	10	175	5	30-40
Petits gâteaux	500	en émail	3	10	175	5	25-35
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	3	10	175	5	30-35
Gâteau couronne	1500	aluminée / en émail	3	-	175	5	50-60 2)
Poulet entier	1400	grille du four 3)	3 3)	-	265	7	50-60
Flan pâtissier	800	aluminée	3	20	265	7	10-15
Flan pâtissier	800	en émail	3	20	265	7	10-15
Gâteau levé fourré	1200	aluminée	3	15	200	6	40-50
Gâteau levé fourré	1200	en émail	3	15	200	6	35-45
Sole Pulsée	1000	aluminée / en émail	2	10	265	7	25-35
Tarte au fromage	2600	aluminée / en émail	3	-	175	5	90-100
Flan pâtissier aux pommes	1900	aluminée / en émail	3	15	230-250	6-7	50-60
Gâteau de Noël	2400	aluminée / en émail	3	15	175	5	60-70 4)

Aliment	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Temp. de cuisson (°C)	Longueur de flamme 1)	Temps de cuisson (minutes)
Quiche Lorraine	1000	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	2	15	230	6-7	40-50
Quiche Lorraine	1000	1 plaque ronde en émail (diamètre : 26 cm)	2	15	230	6-7	30-40
Pain paysan	750+750	2 plaques en aluminium (longueur : 20 cm)	3	15	200	6	50-60
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques en aluminium (longueur : 25 cm)	3	10	175	5	40-50
Roulé	500	aluminée / en émail	3	10	175	5	20-30
Meringue	400	aluminée / en émail	3	-	165	4	45-55
Petits choux (pâte à chou)	500	aluminée	3	10	200	6	30-40
Petits choux (pâte à chou)	500	en émail	3	10	200	6	25-35
Crumble allemand	1500	aluminée	3	15	230	6-7	35-45
Crumble allemand	1500	en émail	3	15	230	6-7	30-40
Biscuit de Savoie	600	aluminée	3	10	175	5	30-40
Biscuit de Savoie	600	en émail	3	10	175	5	30-35

Down
e.be

Down

Aliment	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Temp. de cuisson (°C)	Longueur de flamme 1)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau au beurre	600	aluminée	3	15	190	5-6	30-40
Gâteau au beurre	600	en émail	3	15	190	5-6	30-35

1) Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 - alimentation en gaz minimum, 8 - alimentation en gaz maximum).
2) Après avoir éteint l'appareil, laisser le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
3) Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 2.
4) Après avoir éteint l'appareil, laisser le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

ndenborre.be

Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez la manette du four sur "Pizza" pour une cuisson optimale.

Four - Entretien et nettoyage

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

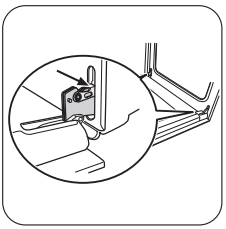
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

Avertissement Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

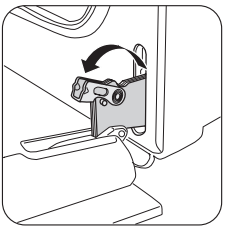
Avertissement Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

Avertissement Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la porte du four et de la vitre

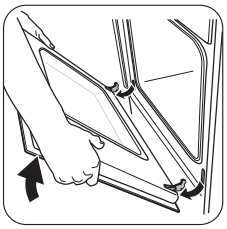


❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

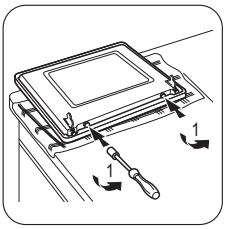


❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

Downloaded from www.vandenborre.be



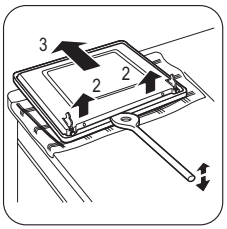
❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



❹ Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux.
Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur du four.

Important Ne desserrez pas les vis.

-



❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

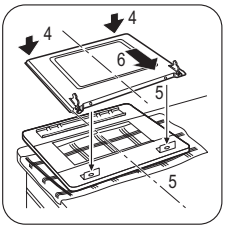
❻ Soulevez la porte intérieure.

❼ Nettoyez le côté intérieur de la porte.
Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ **Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments.	Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne du brûleur.

Down

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Mettez l'appareil en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne gardez pas les plats au four plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

vandendorre.be

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

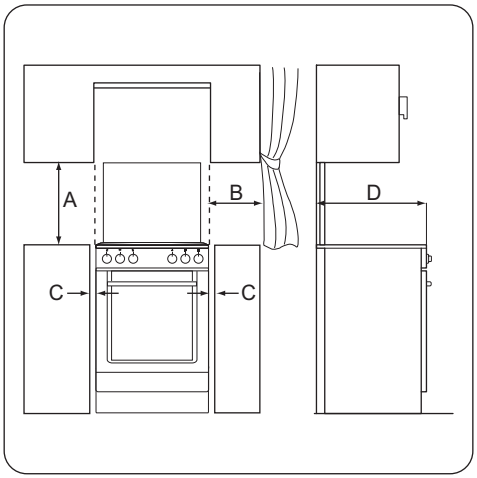
Numéro de série (S.N.) .....

Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez mettre votre appareil sur pieds avec les placards placés d'un côté ou des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	690
B	150
C	20
D	540

Caractéristiques techniques

Appareil de classe 2, sous-classe 1 et classe 1

Dimensions	
Hauteur	850 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	535 mm
Volume du four	59 l

Catégorie du gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar

	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

Brûleur	Diam. de by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42
Four	44

Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre d'injecteur mm	Consommation g/h
Brûleur auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Gaz naturel G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28–30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Brûleur semi-rapide	2,00	0,43	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Gaz naturel G25	25	0,96	
	2,00	0,43	Butane G30	28–30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Brûleur rapide	2,60	0,72	Gaz naturel G20	20	1,13	-
	2,40	0,72	Gaz naturel G25	25	1,13	
	2,50	0,72	Butane G30	28–30	0,77	181,78
	2,50	0,72	Propane G31	37	0,77	178,53
Four	2,70	0,90	Gaz naturel G20	20	1,20	-
	2,50	0,90	Gaz naturel G25	25	1,20	-
	2,70	0,90	Butane G30	28–30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propane G31	37	0,80	192,82

Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

Raccordement avec des tuyaux non métalliques flexibles

S'il est possible de contrôler le raccordement sur toute sa surface, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Down
www.vandenb e.be

Downloaded from www.vandendorre.be

Installation : utilisez le détendeur. Mettez toujours le joint. Continuez ensuite avec le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est prêt à l'utilisation si :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- Il ne mesure pas plus de 1,50 m de long.
- Il ne présente pas d'étranglements.
- Il n'est soumis à aucun étirement ni torsion.
- Il n'est pas en contact avec des arêtes tranchantes ou des coins.
- Il peut facilement être examiné pour vérification de son état.

Pour contrôler la bonne conservation du tuyau flexible, il faut vérifier les points suivants :

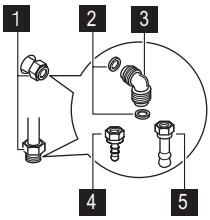
- Absence de fissures, de coupures, de marques de brûlures à ses deux extrémités ou sur toute sa longueur ;
- Absence de durcissement du matériau, qui conserve bien son élasticité ;
- Absence de rouille sur les attaches ;
- La date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais faites-le remplacer.

Important Une fois l'installation terminée, vérifiez si le joint de chaque raccordement de tuyau est correct. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme!

La rampe d'alimentation de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

⚠ **Avertissement Avant tout raccordement au gaz, fermez le clapet principal de l'alimentation en gaz.**



1 Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
2 Joint
3 Raccordement réglable
4 Porte-tuyau du LPG
5 Porte-tuyau du gaz naturel

ⓘ L'appareil est réglé sur le gaz par défaut, afin de modifier le paramètre choisissez un porte-tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

Raccordement aux différents types de gaz

⚠ **Avertissement** Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur.

ⓘ Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.

Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

⚠ **Avertissement** Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Laissez l'appareil refroidir complètement. Le risque de blessure existe.

Remplacement des injecteurs

Remplacez les orifices lorsque vous changez le type de gaz.

1. Démontez les plaques de support des casseroles.
2. Démontez les couvercles et les couronnes de la plaque de cuisson.
3. A l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données Techniques).
4. Pour assembler les pièces, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est autre que la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

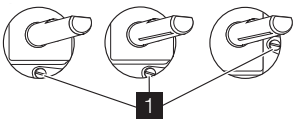
Réglage du niveau minimum

Pour régler le niveau minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la commande en position minimum.
3. Enlevez la manette de commande.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de dérivation. Si vous passez du gaz naturel 20 mbar

Downloaded from www.vandenborre.be

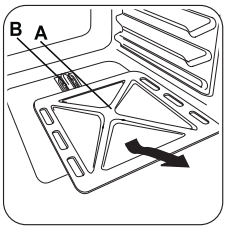
au gaz liquide, serrez entièrement la vis de réglage. Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.

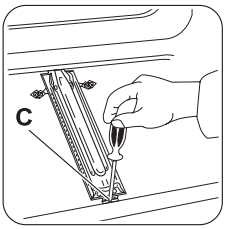


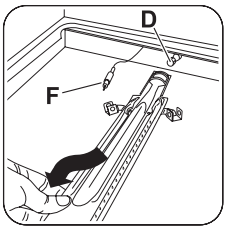
1 Vis de réglage minimal

5. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

Remplacement de l'injecteur du four



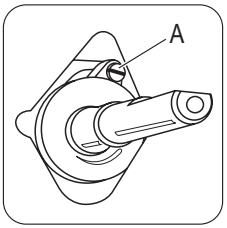




1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (**A**) pour accéder au brûleur du four (**B**).
2. Desserrez la vis (**C**) qui maintient le brûleur en position.
3. Retirez le brûleur avec précautions du support de l'injecteur (**D**).
   Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple (**F**).
4. Libérez l'injecteur (**D**) à l'aide d'une clé de 7 mm et retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
5. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.
6. Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui qui concerne le nouveau type de gaz.

Réglage du niveau minimum du brûleur du four à gaz :

1. Enlevez la manette de commande du four.
2. Ajustez la vis de réglage (**A**) à l'aide d'un tournevis à lame fine.



Changement de type de gaz	Réglage de la vis de réglage
Du gaz naturel au gaz liquide	Serrez entièrement la vis de réglage.
Du gaz liquide au gaz naturel	Desserrez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour.

3. Fixez la manette de commande du four.
4. Allumez le brûleur du four. Consultez la section « Cuisson avec un four à gaz : Allumage du brûleur du four à gaz ».
5. Réglez la manette de commande du four au maximum et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
6. Faites à présent passer la manette du four de la position maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Si elle s'éteint, réappliquez la procédure du point 1 au point 6. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.

La responsabilité du fabricant n'est pas engagée si vous ne respectez pas ces mesures de sécurité.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhalt

Downloaded from www.vanderborre.be

Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 50
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 53
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 53
Kochfeld - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 54
Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ 55
Kochfeld - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 55
Backofen - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 55
Backofen - Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ 56
Backofen - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 60
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 61
Montage _ 62
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 65

Änderungen vorbehalten

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Eigentums
- Im Interesse der Umwelt
- Im Interesse einer korrekten Bedienung des Geräts

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Montage und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastenverriegelung, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Schutzhandschuhe. Das Gerät nicht am Handgriff ziehen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist (sofern zutreffend).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät nicht auf einen Sockel stellen.

Download from www.vandenborre.be

Gas-Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass um das Gerät eine gute Belüftung vorhanden ist. Unzureichende Belüftung kann zu Sauerstoffmangel führen
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät wird nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen montiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht in dem Raum, in dem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine gute Belüftung in der Küche. Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Absauganlage (aktive Abzugshaube).
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum intensiv genutzt wird, muss für zusätzliche Belüftung gesorgt werden (z.B. durch Öffnen eines Fensters oder Höherstellen der mechanischen Belüftungseinrichtung, falls vorhanden).

Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während es eingeschaltet ist.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird die Kochfläche heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche, da diese heiß werden können.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe verwenden.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Dadurch entsteht Brand- und Explosionsgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- und Brandgefahr!
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Lassen Sie Töpfe und Pfannen nicht leerkochen. Hierdurch kann das Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochfläche beschädigt werden.
- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Keine heißen Töpfe zu dicht an das Bedienfeld stellen, da die Hitze es beschädigen kann.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung des Geräts nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Kochfläche beim Verschieben verkratzen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.

– Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen.

- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unterhalb des Backofens. Bewahren Sie dort nur hitzebeständige Zubehörteile auf (sofern zutreffend).
- Verdecken Sie keine Dampfaustrittsöffnungen. Diese befinden sich hinten am Oberteil des Geräts (sofern zutreffend).
- Verwenden Sie nur stabiles Kochgeschirr mit passender Form und korrektem Durchmesser, um unbeabsichtigtes Kippen oder Verschütten zu vermeiden. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Deckel

- Der Deckel schützt das Gerät vor Staub, wenn er geschlossen ist, und fängt Fettspritzer auf, wenn er geöffnet ist. Benutzen Sie ihn für keinen anderen Zweck.
- Halten Sie den Deckel stets sauber.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor der Deckel geschlossen wird.
- Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden.

Reinigung und Pflege

- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle oder Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers. Besprühen Sie nicht die Heizelemente und den Sensor des Thermostaten.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

Kundendienstzentrum

- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Entsorgung des Geräts

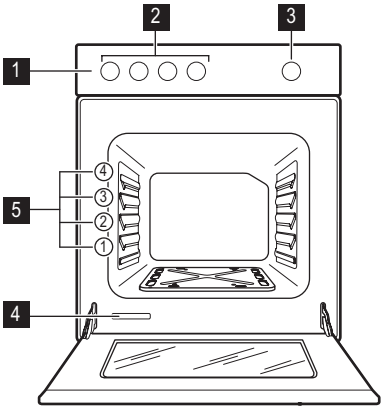
- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  – Entsorgen Sie die Türverriegelung (falls vorhanden). Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

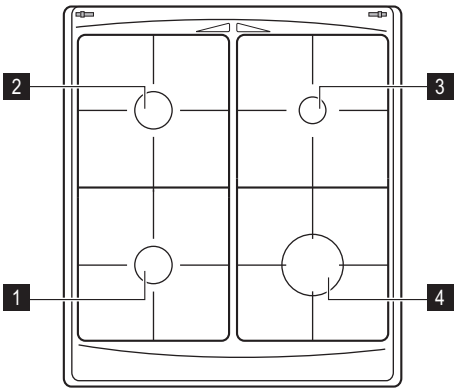
Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



1 Bedienfeld
2 Kochzonen-Einstellknöpfe
3 Backofen-Einstellknopf
4 Typenschild
5 Einschubführungen

Kochfeldanordnung



1 Normalbrenner
2 Normalbrenner
3 Hilfsbrenner
4 Starkbrenner

Zubehör

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Staufach**

Unterhalb des Ofens befindet sich ein Ablagefach.
Um dieses Ablagefach zu nutzen, heben Sie die untere Fronttür an und ziehen Sie sie dann nach unten.

⚠ **Warnung!** Dieses Fach kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Downloaded from www.vandenborre.be

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

Vorsicht! Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

Vorsicht! Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Aufheizen

Stellen Sie die Höchsttemperatur für den Backofen ein und heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf. Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Garraums. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Zünden des Brenners

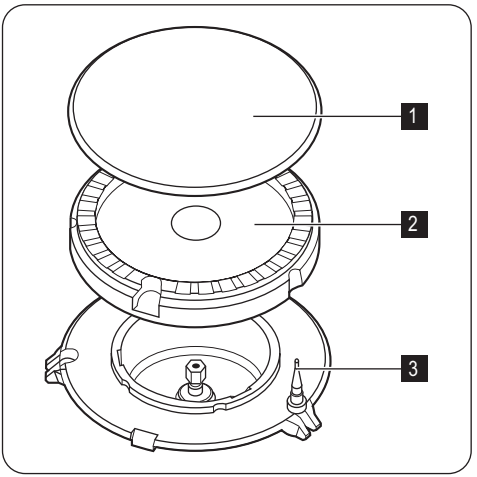
Warnung! Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr zünden.

So zünden Sie den Brenner:

1. Führen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners.
2. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe .
3. Halten Sie den Einstellknopf zur Erwärmung des Thermoelements ca. 10 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
4. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.



1 Brennerdeckel
2 Brennerkrone
3 Thermoelement

Warnung! Sollte der Brenner nach 10 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.

Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Schalter auf das Symbol .

Downloaded from v...oore.be

⚠ **Warnung!** Drehen Sie die Flamme immer zuerst herunter oder schalten Sie sie aus, bevor Sie das Kochgefäß herunternehmen.

Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe des Brenners entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	160 mm - 280 mm
Normalbrenner	140 mm - 240 mm
Hilfsbrenner	120 mm - 180 mm

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein.

Kochfeld - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolleschwämmchen oder Säuren. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

- Reinigen Sie emaillierte Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel darin.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.
- Die Topfträger sind **nicht** spülmaschinenfest, sie müssen **von Hand** gespült werden.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach dem Spülen wieder korrekt zu platzieren.
- Achten Sie darauf, die Arme der Topfträger um die Brenner zu zentrieren, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.**

Trocknen Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch.

Backofen - Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Backofenfunktionen

Der Backofen besitzt folgende Funktionen:

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Position Aus	Schaltet das Gerät aus.
	Maximale Gasversorgung	Stellt die Backofentemperatur ein - höchste Einstellung.
	Pizza	Zum Backen von Pizza.

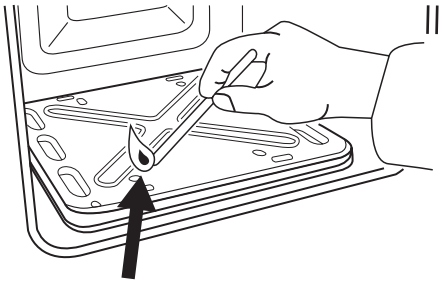
Download from www.vanderhoore.be

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Mindest-Gasversorgung	Stellt die Backofentemperatur ein - niedrigste Einstellung.

Kochen mit dem Gasbackofen

Zündung des Backofen-Gasbrenners:

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Halten Sie die Flamme an die Zündöffnung im Boden des Garraums.



3. Drücken Sie den Backofen-Einstellknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Einstellung.
4. Halten Sie, nachdem die Flamme brennt, den Backofen-Einstellknopf etwa 15 Sekunden gedrückt.

Nach der Zündung:

1. Lassen Sie den Einstellknopf los.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Einstellung.

Backofen-Sicherheitseinrichtung:

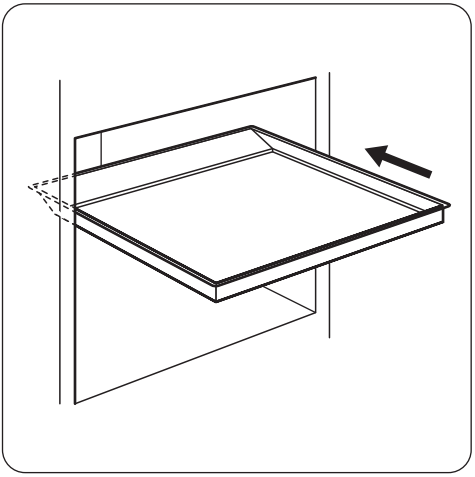
Der Backofen ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Es stoppt die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.

Zündet der Backofen-Gasbrenner nicht oder erlischt die Flamme versehentlich:

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die „Aus"-Position.
2. Öffnen Sie die Backofentür.
3. Versuchen Sie nach einer Minute, den Brenner wieder zu zünden.

Einsetzen des Backblechs

Schieben Sie das Backblech, vorne und hinten mittig ausgerichtet, in die Mitte des Garraums. Dies stellt sicher, dass die Wärme vor und hinter dem Backblech zirkulieren kann. Stellen Sie sicher, dass das Backblech wie in der Abbildung gezeigt, mit dem abgeschrägtem Rand nach hinten eingesetzt ist.



Warnung! Schieben Sie das Backblech nicht komplett an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.

Backofen - Praktische Tipps und Hinweise

Vorsicht! Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einsatzpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch die Backergebnisse beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

Backen von Kuchen

- Backofen vor dem Backen ca. 10 Min. vorheizen.
- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Fleischstücke unter 1 kg werden zu trocken.
- Setzten Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Downloaded from www.vaudenborre.be

Kochtabelle

Speise	Gewicht (g)	Blechtyp	Einsatzebene	Vorheizzeit (Minuten)	Gartemperatur (°C)	Flammenhöhe[1)]	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	Aluminiumblech	3	15	150	3-4	20-30
Kleingebäck	250	Emailblech	3	15	150	3-4	20-25
Flacher Kuchen	1000	Aluminiumblech	3	10	175	5	30-40
Flacher Kuchen	1000	Emailblech	3	10	175	5	30-35
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	Aluminiumblech, Emailblech	3	10	200	6	40-50
Apfelwähe	1200+1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	3	10	200	6	60-70
Kleine Kuchen	500	Aluminiumblech	3	10	175	5	30-40

Speise	Gewicht (g)	Blechtyp	Einsatzebene	Vorheizzeit (Minuten)	Gartemperatur (°C)	Flammenhöhe[1)]	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Kleine Kuchen	500	Emailblech	3	10	175	5	25-35
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	3	10	175	5	30-35
Kuchen in der Fettpfanne	1500	Aluminiumblech, Emailblech	3	-	175	5	50-60[2)]
Hähnchen, ganz	1400	Rost[3)]	3[3)]	-	265	7	50-60
Gefüllte Torte	800	Aluminiumblech	3	20	265	7	10-15
Gefüllte Torte	800	Emailblech	3	20	265	7	10-15
Gefüllter Hefekuchen	1200	Aluminiumblech	3	15	200	6	40-50
Gefüllter Hefekuchen	1200	Emailblech	3	15	200	6	35-45
Pizza	1000	Aluminiumblech, Emailblech	2	10	265	7	25-35
Käsekuchen	2600	Aluminiumblech, Emailblech	3	-	175	5	90-100
Schweizer Apfelkuchen	1900	Aluminiumblech, Emailblech	3	15	230-250	6-7	50-60
Stollen	2400	Aluminiumblech, Emailblech	3	15	175	5	60-70[4)]
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	2	15	230	6-7	40-50

Speise	Gewicht (g)	Blechtyp	Einsatzebene	Vorheizzeit (Minuten)	Gartemperatur (°C)	Flammenhöhe[1)]	Garzeit/ Backzeit (Minuten)
Quiche Lorraine	1000	1 rundes emailliertes Blech (Durchmesser: 26 cm)	2	15	230	6-7	30-40
Bauernbrot	750+750	2 aluminisierte Backbleche (Länge: 20 cm)	3	15	200	6	50-60
Rumänischer Biskuitkuchen	600+600	2 aluminisierte Backbleche (Länge: 25 cm)	3	10	175	5	40-50
Biskuitrolle	500	Aluminiumblech, Emailblech	3	10	175	5	20-30
Baiser	400	Aluminiumblech, Emailblech	3	-	165	4	45-55
Brandteig	500	Aluminiumblech	3	10	200	6	30-40
Brandteig	500	Emailblech	3	10	200	6	25-35
Streuselkuchen	1500	Aluminiumblech	3	15	230	6-7	35-45
Streuselkuchen	1500	Emailblech	3	15	230	6-7	30-40
Biskuitkuchen	600	Aluminiumblech	3	10	175	5	30-40
Biskuitkuchen	600	Emailblech	3	10	175	5	30-35
Butterkuchen	600	Aluminiumblech	3	15	190	5-6	30-40
Butterkuchen	600	Emailblech	3	15	190	5-6	30-35

1) Ungefähre Gasversorgungseinstellung (1 - minimale Gasversorgung, 8 - maximale Gasversorgung).
2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.
3) Schieben Sie das Backblech in die zweite Einsatzebene unter den Rost.
4) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 10 Minuten im Backofen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Beim Pizza-Backen stellen Sie den Backofenschalter auf die Pizzastufe.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Backofen - Reinigung und Pflege

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigen der Backofentür

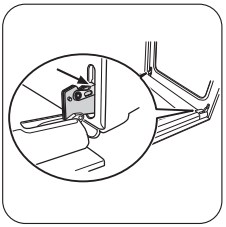
Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.

Warnung! Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

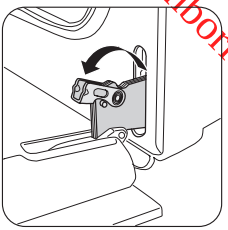
Warnung! Zur Reinigung der Tür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.

Warnung! Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

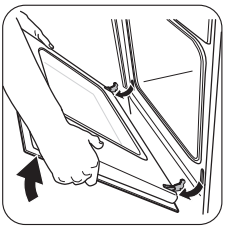
Ausbauen von Backofentür und Glasscheibe



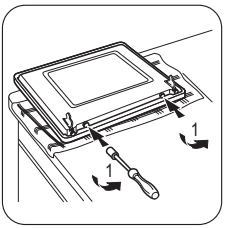
❶ Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



❷ Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.



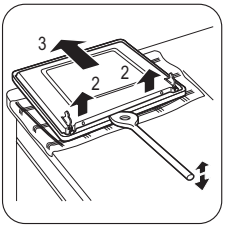
❸ Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



❹ Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben von der unteren Türkante.

Wichtig! Bewahren Sie die Schrauben gut auf.

.



❻ Heben Sie die Innentür an.

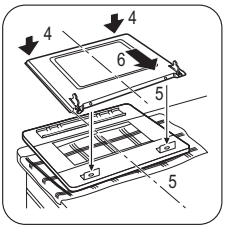
❼ Reinigen der Innenseite der Tür
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

❺ Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug. Halten Sie die äußere Tür fest und schieben Sie die Innentür zur Oberkante der Tür hin.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie die Glasscheibe nur mit Wasser und Spülmittel. Aggressive Reinigungsmittel, Fleckenentferner und scharfkantige Gegenstände (z.B. Messer oder Schaber) können das Glas beschädigen.

Einbau von Backofentür und Glasscheibe

Nach der Reinigung muss die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie dabei die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.



Downloaded from www.vandenborre.be

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Schalter nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	Die Brennerkrone ist durch Speisereste blockiert.	Kontrollieren Sie, dass die Hauptdüse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist.
Der Backofen heizt nicht auf.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Überprüfen Sie die Einstellungen.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Downloaded from .vandenbo e.be

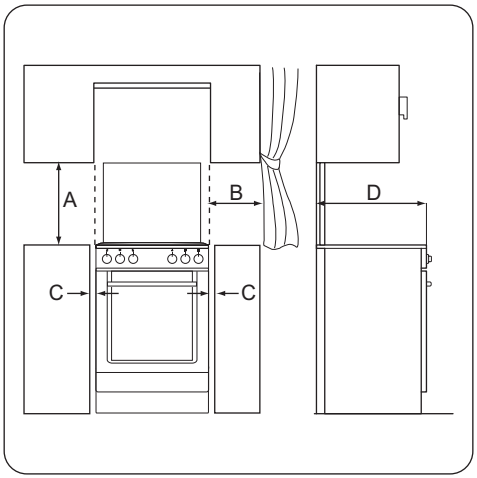
Seriennummer (S.N.) .....

Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	690
B	150
C	20

Abmessungen	mm
D	540

Technische Daten

Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

Abmessungen	
Höhe	850 mm
Breite	500 mm
Tiefe	535 mm
Backofenkapazität	59 Liter

Gasklasse	II2E+3+
Gasversorgung	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass 1/100 mm.
Hilfsbrenner	29
Normalbrenner	32
Starkbrenner	42
Backofen	44

Gasbrenner

Brenner	Normalleistung kW	Reduzierte Leistung kW	Gasklasse	Druck mbar	Düsen-Durchmesser mm	Verbrauch g/Std.
Hilfsbrenner	1,00	0,35	Erdgas G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Erdgas G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	28–30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propan G31	37	0,50	71,41

Brenner	Normalleistung kW	Reduzierte Leistung kW	Gasklasse	Druck mbar	Düsen-Durchmesser mm	Verbrauch g/Std.
Normalbrenner	2,00	0,43	Erdgas G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Erdgas G25	25	0,96	
	2,00	0,43	Butan G30	28–30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propan G31	37	0,71	142,83
Starkbrenner	2,60	0,72	Erdgas G20	20	1,13	-
	2,40	0,72	Erdgas G25	25	1,13	
	2,50	0,72	Butan G30	28–30	0,77	181,78
	2,50	0,72	Propan G31	37	0,77	178,53
Backofen	2,70	0,90	Erdgas G20	20	1,20	-
	2,50	0,90	Erdgas G25	25	1,20	-
	2,70	0,90	Butan G30	28–30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propan G31	37	0,80	192,82

Gasanschluss

Wählen Sie einen Festanschluss oder einen flexiblen Edelstahlschlauch, der den geltenden Vorschriften entspricht. Achten Sie bei einem flexiblen Metallschlauch darauf, dass dieser nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht eingeklemmt werden kann.

Anschluss mit flexiblem, nichtmetallischem Rohr

Wenn der Anschluss über den gesamten Bereich hinweg leicht geprüft werden kann, können Sie ein flexibles Rohr verwenden. Das flexible Rohr muss mit Rohrschellen fest montiert werden.

Montage: Verwenden Sie den Rohrhalter. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo gedrosselt wird,
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt und
- es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

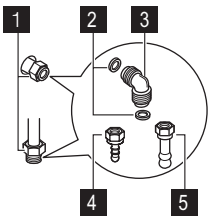
- Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,
- Korrosion der Rohrschellen und
- Ablauf des Verfalldatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Wichtig! Nach der Installation die Dichtheit der Verbindungen stets mit einer Seifenlösung und nicht mit einer Flamme prüfen!

Die Gasanschlussrampe befindet sich auf der Rückseite des Bedienfelds.

⚠ **Warnung! Schließen Sie das Hauptventil der Gasversorgung vor dem Gasanschluss.**



1 Gasanschluss (nur ein Anschluss passt für das Gerät)
2 Dichtung

Downloaded from www.vanenborre.be

3 Verstellbares Anschlussstück
4 LPG-Gasrohrhalter
5 Erdgasrohrhalter

Das Gerät ist für Standardgas eingestellt. Wählen Sie einen Rohrhalter aus der Liste, um die Einstellung zu ändern. Verwenden Sie stets den Dichtungsring.

Umstellen auf eine andere Gasart

Warnung! Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Erdgas vorgesehen.
Mit den geeigneten Düsen kann das Gerät auch mit Flüssiggas betrieben werden.

Warnung! Stellen Sie vor dem Austausch der Düsen sicher, dass sich die Gasknöpfe in der Aus-Stellung befinden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

Austauschen der Düsen

Ersetzen Sie die Düsen, wenn Sie die Gasart wechseln.

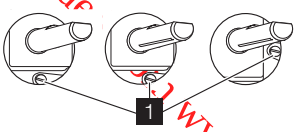
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7) und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen.
4. Zur Montage der Teile, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe des Gaszufuhrrohrs) durch das Typenschild für die neue Gasversorgung. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

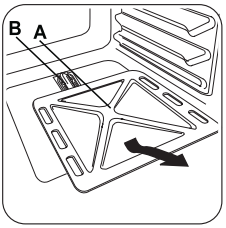
1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Entfernen Sie den Knopf.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein. Wenn Sie von 20 mbar Erdgas zu Flüssiggas wechseln, drehen Sie die Einstellschraube bis zum Anschlag ein. Wenn Sie von Flüssiggas zu 20 mbar Erdgas wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.

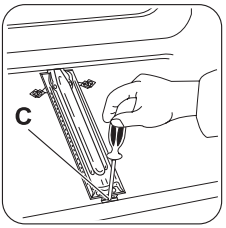


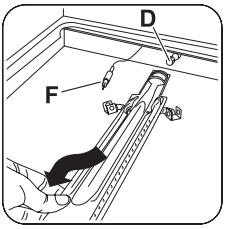
1 Einstellschraube für die niedrigste Stufe

5. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Schalter schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

Austauschen der Backofendüse





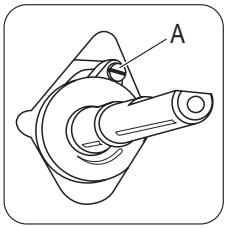


1. Entfernen Sie die Grundplatte des Garraums (**A**), um den Backofenbrenner (**B**) erreichen zu können.
2. Lösen Sie die Schraube (**C**), die den Brenner in seiner Position hält.
3. Nehmen Sie den Brenner vorsichtig von Düsenhalter (**D**) ab.
   Schieben Sie ihn langsam nach links. Vergewissern Sie sich, dass die Buchse des Brenners auf dem Brennermundstück verbleibt. Wenden Sie beim Hantieren mit den Drähten des Thermoelements (**F**) keine Gewalt an.
4. Lösen Sie die Düse (**D**) mit einem 7-mm-Steckschlüssel und nehmen Sie sie heraus. Ersetzen Sie sie durch eine Düse, die für die neue Gasart geeignet ist.
5. Bauen Sie den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

6. Ersetzen Sie den Gasart-Aufkleber in der Nähe des Gasanschlusses durch einen für die neue Gasart.

Einstellen der niedrigsten Stufe des Backofenbrenners:

1. Entfernen Sie den Backofen-Einstellknopf.
2. Stellen Sie die Schraube (**A**) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher ein.



Umstellen der Gasart	Anpassung der Einstellschraube
Von Erdgas auf Flüssiggas	Einstellschraube bis zum Anschlag anziehen.
Von Flüssiggas auf Erdgas	Einstellschraube ca. eine 3/4-Umdrehung lockern.

3. Bringen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder an.
4. Zünden Sie den Backofenbrenner. Siehe „Kochen mit dem Gasbackofen: Zündung des Backofen-Gasbrenners“.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die höchste Stufe, und lassen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten aufheizen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf von der höchsten Stufe auf die niedrigste Stufe.

Prüfen Sie die Flamme. Geht die Flamme aus, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6. An der Backofen-Brennerkrone muss eine kleine, regelmäßige Flamme zu sehen sein.

Der Hersteller übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitsmaßnahmen keine Haftung.

Dow... www.vandenborre.be

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.zanussi.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

892942617-A-042011